

Konformität von Bedarfsgegenständen

30. Juni 2026 | Online Nr. 4007

Konformität über alle Produktionsstufen

Lebensmittel kommen während des Herstellungsprozesses mit verschiedenen Gegenständen und Materialien in Berührung. Insbesondere im technischen Bereich existieren für Kontaktmaterialien keine harmonisierten Regelungen, sondern verschiedene Leitlinien und Empfehlungen.

In diesem Seminar zeigen wir Ihnen, welche Regelungen für Sie relevant sind, welche Bedarfsgegenstände Sie einsetzen dürfen und für welche Sie eine Konformitätserklärung benötigen. So beherrschen Sie die Gefahren im Bezug auf die Sicherheit der Produkte.

Nach diesem Seminar...

- kennen Sie die Anforderungen und Regelungen an Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt.
- wissen Sie, für welche Bedarfsgegenstände Sie Konformitätsnachweise benötigen sowie wie und wann Sie diese prüfen müssen.
- haben Sie ein Verständnis, welche Kontaminanten Sie beim Einsatz von Kontaktmaterialien im Auge behalten sollten.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

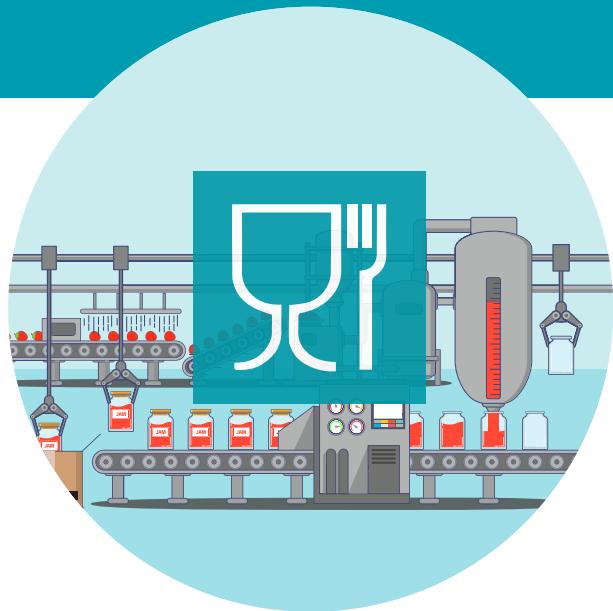
Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelherstellung, Lebensmittelhandel und Hersteller von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt, insbesondere aus den Bereichen QS/QM, Produktion & Technik, Verpackungstechnik und (technischer) Einkauf.

Mit der Expertise von:

Dr. Thomas Gude ist Geschäftsführer der Thomas Gude GmbH, welche sich auf die Beratung in den Bereichen Lebensmittelkontaktmaterialien, Lebensmittel und Non-Food spezialisiert hat. Nach 30 Jahren in Behörden, Pharma- und Chemie-Industrie sowie langer Zeit als operativer Leiter eines Schweizer Labors beschäftigt er sich jetzt mit Risikobeurteilungen, insbesondere im Lebensmittelkontakt- und Konsumgüterbereich. Darüber hinaus unterrichtet er an diversen Universitäten und Fachhochschulen, insbesondere an der ETH Zürich.

Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Definition und rechtliche Grundlagen

- Was sind Bedarfsgegenstände?
- Anwendungsfelder und die jeweiligen rechtlichen Anforderungen
 - EU-Verordnungen
 - FDA
 - IFS/BRC/ISO22000

Bewertung und Risikofaktoren

- Materialien in Anlagen
- Transportverpackungen
- Küchenutensilien

Praxistipps zur Konformitätsarbeit

- Wann benötige ich eine Konformitätserklärung?
- Was muss ich prüfen?
- Wann sollte eine neue Konformitätserklärung angefordert werden?

Praxisbeispiele

- Anlagen-Berechnung
- Kitchen-Tool Simulants

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier